



ACQUISTATO IL

Lugana DOC 2022

2022

Bianco della tradizione



Svinando

Nasce dalla vinificazione di Trebbiano di Lugana in purezza. Un vitigno estremamente interessante che cresce bene grazie al particolare microclima che caratterizza la zona del lago di Garda. In questo caso i vigneti dell'azienda Montindon sono situati a Sud del lago e hanno un'età media superiore ai 30 anni. La vendemmia si svolge tra la metà e la fine di settembre, con cernita manuale dei grappoli migliori. In cantina, dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora a una macerazione a freddo, per favorire la tipicizzazione varietale e l'estrazione dei profumi. Fermentazione a temperatura controllata e una sosta in acciaio completano la lavorazione. Si ottiene così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci. In bocca, invece, si fa apprezzare per la pienezza e la perfetta armonia. Bianco della tradizione, è indicato per accompagnare primi piatti a base di pesce. Per gli amanti dei piatti regionali, accompagna bene anche la classica anguilla alla griglia.

La giovane Azienda Vinicola Montindon nasce tra le colline più belle della Valpolicella storica e coniuga le innovative tecniche enologiche alle antiche tradizioni. L'eccellente qualità dei vini è ottenuta grazie al microclima del Lago di Garda e all'esposizione dei vigneti rivolti a sud-est.

La Vigna	
Terreno	Terreni di natura argillosa-calcarei.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Trebbiano di Lugana, Chardonnay e altri vecchi vitigni
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipicizzazione varietale, l'estrazione dei profumi, la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 16 °C) segue una sosta in acciaio e un breve passaggio in barrique.
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821